

# Herzhafte Spitzkohl-Tarte



Haben Sie auch manchmal Gemüse vorrätig, aber es fällt Ihnen kein geeignetes Rezept ein, um das Gemüse entweder als Hauptzutat oder eben als Beilage zuzubereiten und zu servieren?

Manchmal kann man bei solch einem Problem dadurch Abhilfe schaffen, dass man eine herzhafte oder pikante Tarte damit zubereitet. Also nicht süß und fruchtig, also mit Obst. Sondern eben mit dem vorrätigen Gemüse. Und dann auch noch schön gewürzt.

Als Boden eignet sich für eine solche herzhafte Tarte am besten ein Hefeteig. Aber auch mit einem Mürbeteig wie in diesem Rezept gelangen Ihnen sicherlich gute und schmackhafte Tartes.

In diesem Fall wollte ein kompletter Spitzkohl-Kopf verwertet werden. Also erst einmal putzen und vom Strunk befreien. Dann

grob zerkleinern. Und da der Kohl im Backofen nicht durchgart, denn ihm fehlt dazu die Flüssigkeit, wird er zuerst etwas vorgegart.

Als Gewürze kommen Salz und weißer (!) Pfeffer zum Einsatz. Und selbstverständlich eine gute Menge an verdauungsförderndem Kümmel.

Bereiten Sie sich vor auf eine pikante, würzige und sehr frische Kohl-Tarte!

*Für den Boden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Tarte:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 1 ganzer Spitzkohl
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 TL Kümmel

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.*



Schmackhaft, mit ein wenig Kümmel

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Kohl putzen, vom Strunk befreien, grob zerkleinern und in eine Schüssel geben. Wasser in einem sehr großen Topf erhitzen und Kohl darin gute 10 Minuten bei geringer Temperatur garen. Durch ein Küchensieb abschütten, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Kohl salzen und pfeffern.

Eierstichmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Kohl auf dem Mürbeteig in der Backform verteilen.

Kümmel über den Kohl verteilen.

Eierstichmasse darüber gießen und verteilen.

Tarte nach dem Grundrezept backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

# Bananenkuchen

Ich habe zuerst im Internet nach einem Rezept für einen Bananenkuchen recherchiert. Ich fand eine ganze Menge Rezepte für einen Rührkuchen mit Bananen. In diesen Rezepten wurden jedoch nur etwa 2 Bananen verarbeitet. Ich hatte jedoch 6 Bananen vorrätig und wollte sie komplett als Kuchen verarbeiten.



Schöner, einfacher Obstkuchen

Ich bin dann einfach dazu übergegangen, ein eigenes Rezept zu kreieren. Eine Art Obstkuchen. Der sowohl vom Backofen als auch vom Kühlschrank zubereitet wird.

Als erstes kommt der Kuchenboden dran. Ein gewöhnlicher Mürbeteig, den ich eine halbe Stunde im Backofen backe – Part



1.

Man kann es sich auch ganz einfach machen und einen industriell gefertigten, fertigen Tortenboden vom Discounter oder Supermarkt verwenden, das geht auch.

Dann kommt das Obst dran, das auch den Kuchenboden kommt, in diesem Fall sechs Bananen, quer kleingeschnitten in dünne Scheiben, und natürlich werden die Bananenscheiben nicht mitgebacken, sie kommen „roh“ auf den Kuchenboden, sie sind ja schon sehr reif und weich – Part 2.

Dann kommt noch der Tortenguss dran. Was ist ein industriell gefertigter Tortenguss aus der Packung anderes als Stärke, in diesem Fall Maisstärke, und Wasser? Nichts anderes. Und da Bananen und Schokolade immer gut zusammenpassen – man denke da an die bekannte Eisvariation Bananasplit –, wird dies ein Kakao-Tortenguss, der gleich noch etwas Geschmack an den Kuchen abgibt – Part 3.



Mit leckerem Crunch

Und last but not least kommt noch etwas Crunch auf den Kuchen obenauf, um ihn sozusagen abzurunden. Ich hatte noch einen Beutel Erdnüsse mit Wasabi-Hülle vorrätig, die ich einfach in der Küchenmaschine fein gehäckselt habe – Part 4.

Fertig ist ein frischer und leckerer Obstkuchen. Aus eigener Kreation.

*Für den Kuchenboden:*

- 300 g Mehl
- 150 g Margarine
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Ei

*Für den Belag:*

- 6 Bananen

*Für den Tortenguss:*

- 500 ml Wasser
- 40 g Maisstärke
- 2 EL Kakao

*Für das Topping:*

- 50 g Erdnüsse mit Wasabi-Hülle (Packung)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.  
| Wartezeit einige Stunden*



Mit feinem Kakaoguss

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Zutaten für den Kuchenboden in eine große Schüssel geben. Alles gut mit der Hand vermengen und einen kompakten Teig daraus zubereiten. Zu einer Kugel formen und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backpapier in einer Spring-Backform ausbreiten.

Teig hineingeben, mit den Händen gut ausdrücken und einen Rand hochziehen.

Kuchenboden auf mittlerer Ebene im Backofen 30 Minuten backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Parallel dazu Bananen schälen, putzen, quer in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Bananen auf den Kuchenboden geben und gut verteilen.

Wasser in einen Topf geben. Stärke dazugeben und mit dem Schneebesen verquirlen.

Auf dem Herd unter Rühren zum Kochen bringen.

Kakao dazugeben. Alles gut verrühren und kurz köcheln lassen.

Tortenguss auf die Bananen geben und verteilen.

Kuchen einige Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Erdnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen.

Erdnüsse darüber verteilen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## **Yabluchnyk – ukrainischer Apfelkuchen**





Fluffiger Boden und leckerer Belag

Und wieder hat mich ein [Rezept](#) von Foodblogger-Kollegin Zorra von 1x umrühren bitte aka Kochtopf inspiriert.

Aber nicht so sehr wegen des Rezeptes. Denn dieses Rezept für einen Apfelkuchen ist sehr schlicht und einfach. Aber der Apfelkuchen auch sehr schmackhaft.

Es hat mich jedoch angesprochen, dass dies ein ukrainisches Rezept ist. Und dass Zorra zusammen mit einer „Truppe von Foodloggern“ – ich bin leider nicht gefragt worden – mit diesem und die anderen Kollegen mit anderen Rezepten ihre Solidarität mit der Ukraine zeigen und sich damit gegen Putins Krieg wenden wollen. Das hat mich sofort überzeugt, denn auch ich möchte gern meine Solidarität mit der Ukraine zeigen. Und wir Foodblogger können dies eben am besten durch die Veröffentlichung entsprechender Rezepte tun.



Solidarität mit der Ukraine! Stoppt Putins Krieg!

Ich will hier nicht ins Politische abweichen und Argumente für einen sofortigen Stopp des Angriffskrieges hervorbringen. Aber Putin hat doch eine sehr verkehrte Weltansicht, wenn er seinen Außenminister Lawrow davon reden lässt, Russland wolle kein Nazi-Regime in der Ukraine und keine Nazi-Soldaten auf den Straßen Kiews, die mit SS-Symbolen auf der Uniform herumspazieren. Putin hat sich anscheinend noch nicht zu Gemüte geführt, dass der ukrainische Präsident Selenskyj ein Jude ist! Und was haben die Nazis im Dritten Reich gemacht, nur so zur geschichtlichen Erinnerung? Richtig, sie haben 6 Millionen Juden in ihren KZ getötet. Und außerdem dürfen die russische Bevölkerung und auch die staatstreuen Medien das Wort „Krieg“ im Zusammenhang mit der Invasion in die Ukraine nicht in den Mund nehmen. Auch diese Maulkorb-Politik hatten wir doch auch schon einmal im Dritten Reich, oder nicht? Außerdem ist sie ein weltweit vorkommendes Zeichen von autoritären und totalitären Staaten. Also da läuft bei der Weltanschauung von Putin doch einiges quer. Wäre er in seinen Fernsehansprachen zur Bevölkerung nicht klar und deutlich und würde „logisch“ argumentieren, würde ich sagen, das alles sind Anzeichen einer Schizophrenie. Und ich weiß, wovon ich rede, ich habe einen Freund, der manisch und in Behandlung ist. Und der hat in den Schüben seiner Krankheit schon das eine oder andere Mal solche wirren Äußerungen und Argumente von sich gegeben. Und außerdem kann ich froh sein, dass wir in

Deutschland den Absatz 5 im Grundgesetz haben – Meinungsfreiheit – und ich solche Überlegungen hier öffentlich machen darf.

Aber zurück zum Rezept.

Ein weiteres, aber einfaches Argument für dieses Rezept – abgesehen vom Solidaritätszeichen für die Ukraine – ist der Umstand, dass ich sowohl Äpfel zuhause vorrätig habe. Als auch alle anderen Zutaten. Also steht der Zubereitung des Apfelkuchens nichts mehr im Wege.

Denn ursprünglich wollte ich heute eine herzhaft Tarte mit Romanesco, Speck und Käse backen. Also wird einfach schnell umdisponiert und der Apfelkuchen ist an der Reihe.



Einfacher, schlichter Apfelkuchen

Ich habe einige kleine Änderungen an Zorras Rezept vorgenommen. Ich hatte keine Bio-Zitrone vorrätig, für den Schalenabrieb. Aber eine Bio-Limette. Also habe ich deren Schalenabrieb verwendet. Und den Saft der Limette über die mit

Zucker und Zimt bestäubten Apfelscheiben gegeben. Sie verhindern einerseits das Braunwerden der Apfelscheiben, andererseits geben sie noch etwas Säure an diese.

Die größte Änderung habe ich an der Menge des Mehls vorgenommen. Das Rezept für den Boden des Kuchens ist eigentlich nichts anderes als ein gewöhnlicher Mürbeteig, wie wir ihn auch kennen. Aber er gelingt nach Zorras Rezept nur sehr zäh. Und vor allem sehr klebrig.

Ich bin es gewohnt, solche Teige mit der Hand in der Backschüssel zu kneten. Und dies nicht von der Küchenmaschine durchführen zu lassen.

Meine Mutter hat für das Einfetten der Backform mit Margarine immer ein Stück Backpapier verwendet – man kann sich ja sonst die Finger schmutzig machen. ☐ Meine Großmutter väterlicherseits war da anders. Sie griff mit der Hand in den Margarinetopf und schmierte die Backform einfach mit der Hand ein. Das ist zwar über 40 Jahre her, mir aber noch gut in Erinnerung.

Daher war mir der Teig zu klebrig, um ihn zu kneten und dann in der Backform zu einem Boden auszudrücken,. Also habe ich etwa 50 g Mehl mehr verwendet. Damit lässt sich der Teig sehr gut kneten. Und zum Ausdrücken in der Backform verwendet man sowieso ein wenig Mehl, um die Hände zu bestäuben und nicht mit ihnen am Teig kleben zu bleiben.

Ach ja, da ich 3 Äpfel vorrätig hatte, habe ich eben diese verwendet, anstelle von 2 Äpfeln in Zorras Rezept. Was weg ist ist weg. ☐

*Für den Belag:*

- 3 Äpfel
- 3 EL brauner Zucker
- 2 EL Zimt
- ein paar Butterflocken



### *Für den Boden:*

- 100 g Sahne
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 230 g Mehl
- 2 TL Backpulver (etwa 1/2 Päckchen)
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 75 g Butter (kalt, in kleinen Stücken)
- 1 Bio-Limette (Abrieb und Saft)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.*



Mit leichter, sichtbarer Zimtnote

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Spring-Backform mit Backpapier auslegen.

### *Für den Belag:*

Limettenschale mit einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben.

Saft der Limette auspressen.

Äpfel putzen, entkernen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben. Zucker und Zimt darüber stäuben. Limettensaft darüber geben. Letzteres verhindert auch das Braunwerden der Apfelscheiben an der Luft. Alles vorsichtig mit dem Backlöffel vermischen.

*Für den Teig:*

Ei aufschlagen. Sahne, Ei und Vanillin-Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren.

Restliche Zutaten in eine Backschüssel geben und vermischen.

Sahne-Ei-Mischung dazugeben und alles mit der Hand zu einem Teig zusammenkneten.

Teig in die Backform geben, gleichmässig verteilen und auf dem Boden andrücken.

*Für den Kuchen:*

Apfelscheiben ohne die angesammelte Flüssigkeit auf dem Kuchenboden verteilen. Ein paar Butterflocken darauf geben.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Kuchen aus dem Backofen nehmen und erkalten lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Wenn Sie möchten, können Sie den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Angeregt von: [Traditional Ukrainian Cookery von Savella Stechishin via Graveyard Dirt](#)

---

# Orangen-Tarte



Der Puderzucker hält sich nicht lange auf der Tarte  
Natürlich kann mit man Obst sehr leckere Kuchen oder Torten zubereiten. Aber auch für eine Tarte eignet es sich gut.

Bei dieser Tarte verwende ich einfach Orangen, die ich schäle, in Spalten teile und quer in kleine Stücke schneide.

Als Füllmasse wird der übliche Eierstich für eine Tarte verwendet.

Und für den Boden ein gewöhnlicher Mürbeteig.

Als Garnierung gebe ich Puderzucker auf die Tarte.

Sie schmeckt lecker, fruchtig und nicht zu süß.

# Nuss-Plätzchen



Kross und knusprig

Für die Nuss-Plätzchen wird ein Mürbeteig mit Zucker und Zimt zu einer Rolle geformt.

Die Teigrolle wird im Kühlschrank gekühlt, damit sich der Teig anschließend gut schneiden lässt.

Für die Plätzchen verwende ich eine Packung aus gemischten Nüssen. Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse und Mandeln. Diese gebe ich in eine Küchenmaschine und häcksele sie klein.

Damit die fein gehäckselten Nüsse gut auf den Plätzchen haften, bestreue ich die Plätzchen auf dem Backpapier mit einer Eigelb-Milch-Flüssigkeit.

Und damit sie auch wirklich gut drauf haften, presse ich sie



nochmals mit einem breiten Messer auf den Plätzchen platt.

Etwa 45 Plätzchen

- 300 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 2 Eier
- $\frac{1}{2}$  Packung Nuss-Mischung (100 g)
- 1 EL Milch
- Prise Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 1 Std.  
| Backzeit jeweils etwa 20 Minuten



Mit vier zerkleinerten Nusssorten

Nuss-Mischung in der Küchenmaschine fein häckseln.

2 Backbleche mit Backpapier belegen.

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanille-Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel vermischen und verkneten.

Eier aufschlagen. Ein Eigelb in eine Schale geben. Den Rest zum Teig geben.

Butter ebenfalls dazu geben. Alles nochmals zu einem Teig verkneten.

Den Teig zu einer Rolle von 5 cm Durchmesser rollen, halbieren und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Milch und eine Prise Salz zum Eigelb geben und verrühren.

Die gekühlte Teigrolle in etwa 8 mm dicke Scheiben schneiden und auf den Backblechen verteilen.

Die Plätzchen mit einem Backpinsel mit der Ei-Milch-Flüssigkeit bestreichen.

Nüsse mit der Hand über den einzelnen Plätzchen verstreuen. Mit einem breiten Messer die Nüsse in das Plätzchen hineindrücken.

Jeweils ein Backblech auf mittlerer Ebene für etwa 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und einige Stunden gut abkühlen lassen.

Mit dem zweiten Backblech dann einen zweiten Durchgang vornehmen.

Plätzchen in einem Vorratsbehälter oder einer Blechdose aufbewahren.

Zur Adventszeit servieren. Guten Appetit!

---

# Pflaumen-Tarte



Mit Pflaumen kann man ja schöne Obstkuchen zubereiten.

Man entkernt sie, schneidet sie in Hälften und legt sie auf einem fertigen Tortenboden aus. Dann kommt ein Tortenguss darüber.

Fertig ist ein leckerer Kuchen.

Ich bin hier einen anderen Weg gegangen und habe eine Tarte mit Pflaumen zubereiten.

Leider gelingt diese Tarte nur bedingt.



Die Pflaumen geben beim Garen im Backofen doch etwas Flüssigkeit ab.

Und somit wird die Füllmasse nicht komplett fest und steif.

Man bewahrt die Tarte daher am besten im Kühlschrank auf und verspeist sie schnell.

Aber sie ist sehr schmackhaft und lecker.

---

## Einfacher Apfelkuchen



Normalerweise bringt man reichlich Äpfel, also



kleingeschnittene Apfelspalten auf einen Mürbeteig auf. Und übergießt diesen nach dem Backen mit einem Tortenguss. Entweder industriell gefertigt aus der Tüte. Oder, was natürlich besser ist, selbst zubereitet aus Speisestärke und Flüssigkeit.

Bei diesem Rezept waren nur vier Äpfel vorhanden. Was somit zu einem sehr einfachen Belag und somit zu einem einfachen Apfelkuchen führte.

Und noch dazu ist es zugegebenermaßen kein reiner Apfelkuchen. Denn unter den vier Äpfeln versteckte sich doch unbeabsichtigt eine Nektarine, die täuschend echt aussah wie ein Apfel.

Ich habe die Nektarinen-Spalten dann einfach unter den Belag auf dem Mürbeteig gemischt.

Da ohne Tortenguss, bestäube ich den Kuchen einfach nach dem Backen noch reichlich mit Zimt und Puderzucker.

Der Mürbeteig ist etwas dunkel, das rührt aber nur vom verwendeten Dinkelmehl her. Dadurch bekommt der Kuchen aber auch noch einen nussigen Touch.

---

## Asia-Tarte



Asia style

Tartes sind französische Kuchen, die die Eigenart haben, dass sie sehr flach sind. Man bereitet sie süß oder herzhaft zu.

Süße Tartes bäckt man meistens mit einem Mürbeteig. Herzhaftes Tarte dagegen meistens mit einem Hefeteig.

Diese Tarte ist ein Experiment und eine Variation einer herzhaften Tarte.

Ich dachte mir, dass man eine Tarte doch sicherlich auch in einer asiatischen Weise zubereiten kann.

Als erstes benötigt man dazu natürlich Basmati-Reis für die Füllung.

Damit es noch asiatischer anmutet, gebe ich eingeweichte, kleingeschnittene chinesische Pilze hinzu. Und Mu-Err-Pilze.

Und als Krönung der asiatischen Variation gebe ich in die Füllung noch Soja-Sauce. Und zwar einige Esslöffel Teriyaki-Sauce.

Die Tarte gelingt auch in dieser Weise sehr gut und schmeckt

wirklich ein wenig asiatisch. An Würze hätte sie sogar noch etwas mehr Teriyaki-Sauce vertragen.

---

## Kürbis-Tarte 2-in-1



Mit Butternuss-Kürbis ...

Kürbisse kann man braten oder kochen. Man kann sie aber auch dazu verwenden, mit ihnen zu backen.

Am besten gelingt ein Rührkuchen mit einem großen Anteil an fein geriebenem Kürbis.

Oder man häckselt den Kürbis klein und bereitet eine dünne Tarte zu.

Hierzu eignen sich eigentlich alle Kürbisarten.

Ich fange so langsam an, ein echter Kürbis-Fan zu werden. Denn

jetzt, im Herbst, ist Kürbiszeit, denn diese haben jetzt Saison.

Und mein Discounter hat die ersten Kürbisse im Sortiment. Also habe ich gleich einmal einen Hokkaido- und einen Butternuss-Kürbis gekauft.

Beide haben den Vorteil, dass man die jeweilige Schale mitverzehren kann.

Und ich habe mich gleich dazu aufgerufen gefühlt, eine schöne Kürbis-Tarte mit diesen Kürbissen zuzubereiten und zu backen.

Aber nicht, dass ich nur eine Tarte zubereitet habe, nein, es sind eigentlich zwei Tartes in einer Tarte.

Denn ich habe jeweils 300 g der beiden Kürbissorten separat in der Küchenmaschine fein gehäckselt.

Und dann auf dem Mürbeteigboden in der Backform jeweils zu einer Hälfte ausgebreitet.



... und mit Hokkaido-Kürbis

Darauf kommt dann die Füllmasse, also der Eierstich aus Eiern

und Sahne.

Und das wird dann gebacken. Und fertig sind die zwei Tartes in einer.

Man sieht auf dem Foto mit der ganzen Tarte sicherlich die beiden unterschiedlichen Kürbissorten. Links der eher gelbe Butternuss-Kürbis. Und rechts der eher orange Hokkaido-Kürbis.

---

## Beeren-Mandelmilch-Torte



Sehr lecker und fruchtig

Für diese Torte habe ich zwei Packungen mit unterschiedlichen Beeren verarbeitet.

Um etwas mehr Füllmasse zu haben, habe ich noch etwas Mandelmilch dazugegeben.



Die Masse erhärtet zwar im Kühlschrank, aber sie ist noch eher geleeartig als fest. Vermutlich hängt das damit zusammen, dass die pürierten Beeren ja keine Flüssigkeit bilden, die durch die Blattgelatine gebunden wird, sondern eher musartig bleiben.

Daher ist es notwendig, die Torte tatsächlich über Nacht im Kühlschrank erhitzen zu lassen, damit man auf der sicheren Seite ist.

Garniert habe ich die fertige Torte mit etwas Leinsamen.

Geschmacklich ist die Torte toll, sie schmeckt hervorragend frisch und fruchtig.

---

## Käsekuchen



Ohne Fotostudio, auf dem Küchentisch

Dieses Mal das Rezept für einen richtigen Käsekuchen. Mit 1 kg Speisequark.

Käsekuchen-Rezepte habe ich ja schon einige veröffentlicht. Aber man kann nie genug davon bekommen. \*lol\*

Dieses Mal variiere ich den Käsekuchen, indem ich sowohl Schalenabrieb als auch Saft einer Bio-Zitrone dazugeben. Und einige Esslöffel guten, 40-%igen Rum.

Und da die Füllmasse durch diese Zugabe etwas flüssiger wird, gebe ich ein zusätzliches Ei für Bindung hinzu.

Ach ja, es gibt noch eine Abwandlung zum Grundrezept. Warum eigentlich ein industriell gefertigtes Vanille-Pudding-Pulver verwenden, das sowieso nur aus Speisestärke und noch einigen

weiteren Zutaten besteht? Da verwende ich doch lieber gleich reine Speisestärke. Und gebe zum Binden 50 g davon zur Füllmasse.

---

## **Pikanter Kräuter-Kuchen mit Käse und Quark**



Mit leichtem Geschmack nach Schnittlauch

Ein Kuchen mit Käse und Quark. Und vielen Kräutern.

Ich hatte Frischkäse mit Kräutern vorrätig. Und auch Quark. Und wollte beides nicht als Brotauftrich verzehren.

Also bot es sich an, einen herzhaften Kuchen damit zuzubereiten.

Da ich vor kurzem einen süßen Kuchen mit Käse und Quark zubereitet und gebacken hatte, sollte dies doch gelingen.

Da ich vom Quark 200 g zuviel hatte als im ursprünglichen Rezept, musste der Kuchen etwas fester gebunden werden.

Also anstelle 30 g Speisestärke 50 g. Und anstelle 3 Eier 5.

Ich lasse natürlich den Zucker aus dem Rezept für den süßen Kuchen weg.

Der Kuchen gelingt und er schmeckt herzhaft und pikant. Es verwundert jedoch etwas, einen Kuchen zu essen, der nach Schnittlauch schmeckt.

---

## **Käse-Quark-Kuchen**





Sehr leckerer Kuchen mit Käse und Quark

Dies ist kein American Cheesecake. Und auch kein deutscher Käsekuchen. Die ich beide schon in schönster Vollendung zubereitet und gebacken habe. Die Rezepte finden Sie in diesem Foodblog.

Denn ich hatte einerseits zu wenig Frischkäse vorrätig, um einen American Cheesecakes zu backen.

Und andererseits hatte ich zu wenig Quark zuhause, um einen Käsekuchen zu backen.

Aber beides zusammen, also der Vorrat an Frischkäse und Quark, ja, das reichte doch wirklich für einen Kuchen.

Und somit ist es eher ein Hybrid geworden.

Auch beim Geschmack hat er etwas von beiden Kuchensorten. Nämlich den Geschmack nach Frischkäse vom American Cheesecake. Und den Geschmack nach Quark vom Käsekuchen.



Also ein wenig variiert und kreierte und schon hat man einen sehr gelungenen und vor allem wohlschmeckenden Kuchen.

Auch den Boden und die Backweise habe ich etwas geändert.

Ich bereite den Boden nicht aus Butterkeksen und Butter wie beim American Cheesecake zu. Sondern verwende einen Mürbeteig. Diesen drücke ich allerdings ganz plan in der Spring-Backform aus und ziehe keinen Rand hoch, wie man es beim Käsekuchen normalerweise ja tut.

Darauf kommt dann einfach die recht flüssige Füllmasse mit Käse und Quark, die aber aufgrund der verwendeten Eier, der Schlagsahne und der Speisestärke beim Backen abbindet und fest und kompakt wird.

Auch Frischhaltefolie wie beim American Cheesecake wird nicht verwendet. Und auch keine Zubereitung mit einer Backofenschale voller Wasser, in der der American Cheesecake gebacken wird.

Nein, dieses Mal ganz einfach eine Spring-Backform mit Backpapier. Fertig.

---

## **Acocado-Mandelmilch-Torte**



Leckere, vegane Torte

Ich habe im Supermarkt groß vegan eingekauft. Zwar nicht in der veganen Abteilung, das gibt es im Supermarkt nicht. Aber in der Abteilung „Bio-Produkte“. Dort gibt es auch viele vegane Produkte.

So wählte ich u.a. Agar Agar, Kichererbsen, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesamsamen, Hefeflocken und Cashewkerne.

Dies ist das Rezept für eine meiner ersten Torten mit veganem Geliermittel, also Agar Agar. Ich habe im Supermarkt gleich 10 Packungen davon gekauft.

Agar Agar erhitzt man in Flüssigkeit am besten nicht in der Mikrowelle. Dazu eignet es sich besser, dies in einem kleinen Topf auf dem Herd zu tun.

Dann gibt man die restliche, kalte Flüssigkeit dazu, verrührt alles mit dem Schneebesen und verwendet diese Füllmasse dann gleich weiter für die Torte.

Die Füllmasse hätte nach dem Zubereiten und Kosten doch eine Portion Zucker vertragen. ☐

Das Ei im Mürbeteig ersetzt man einfach durch gemahlene, gequollene Leinsamen.

---

## Honigmelonen-Tarte



Nicht ganz gelungen

Diese Tarte ist nicht so gelungen, wie ich es erwartet hatte.

Der Grund: Die kleingeschnittenen Honigmelonen geben beim Backen im Backofen sehr viel Flüssigkeit ab. Und verwässern dadurch den Eierstich aus Eiern und Schlagsahne. Und dieser



wird dadurch nicht mehr ganz kompakt und fest, sondern bleibt leicht flüssig.

Also aufpassen nach dem Backen, die Tarte gibt sehr viel Flüssigkeit ab.

Geschmacklich ist die Tarte aber gut und schmeckt lecker.

---

## Mohnkuchen mit Streusel



Sehr leckerer Kuchen

Vermutlich ist das der erste Mohnkuchen, den ich zubereite und backe. Ich kann mich jedenfalls nicht daran erinnern, schon

einmal mit Mohn gebacken zu haben.

Ich habe nach Rezepten für Mohnkuchen im Internet recherchiert. Und stieß auf wirklich sehr umfangreiche und somit sehr mächtige Rezepte. Da wird für die Mohnfüllmasse mit Quark hantiert, oder mit Schlagsahne oder mit Schmand. Und für den Boden der Kuchen wird ein Hefeteig oder eine Quark-Öl-Teig zubereitet.

Mir war das alles zuviel und zu mächtig. Ich habe für die Mohnfüllmasse nur Milch verwendet. Für Süße sorgt Honig. Für Bindung Eier. Und für Aroma und Würze Rum, Zimt und Zitronenschalen-Abrieb.

Für den Boden habe ich einen einfachen Mürbeteig nach meinem Grundrezept zubereitet.

Und die Streusel habe ich ebenfalls nach meinem Grundrezept zubereitet.

Fertig ist ein sehr einfacher, aber sehr leckerer Kuchen mit Mohn und Streuseln. Mehr braucht man nicht.